



AIR FRYER SHLF 1000 A2

GB IE NI CY

AIR FRYER

Operating instructions

DE AT CH

HEISSLUFTFRITTEUSE

Bedienungsanleitung

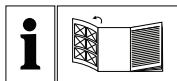
GR CY

ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ

Οδηγίες χρήσης

IAN 437607_2304

GB IE
NI CY



GB IE NI CY

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

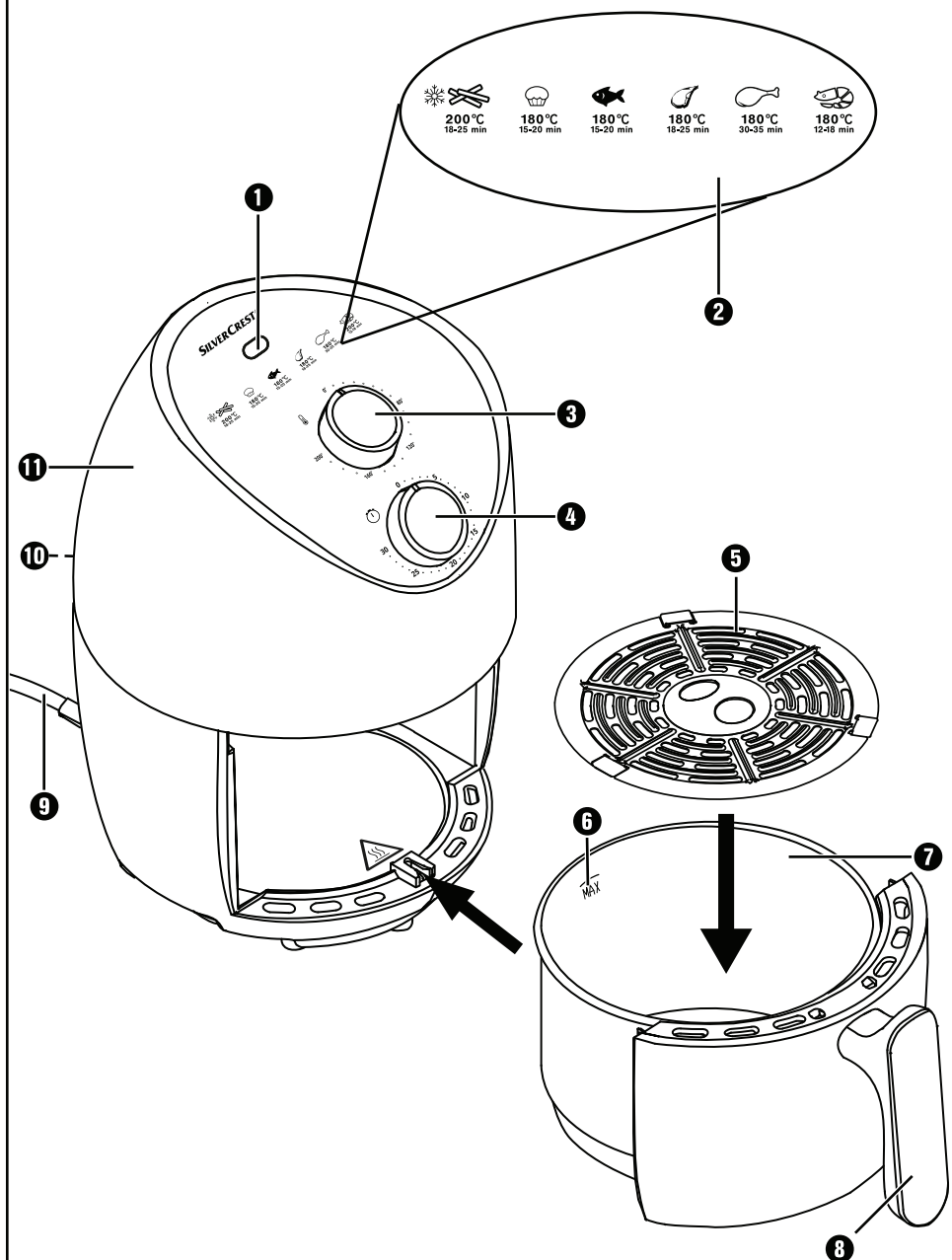
GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A

Contents

1. Introduction	2
1.1 Proper use	2
1.2 Warnings and symbols used	2
2. Safety information	4
3. Package contents and transport inspection	7
4. Appliance description	7
5. Before first use	8
6. Achieving the best results	9
7. Operation	10
7.1 Starting the cooking process	11
7.2 Pausing/stopping the cooking process	11
8. Cooking times	12
9. Cleaning and care	14
9.1 Cleaning the accessories	15
9.2 Cleaning the housing	15
9.3 Cleaning the interior	15
10. Storage	16
11. Troubleshooting	16
12. Disposal	17
12.1 Disposal of the appliance	17
12.2 Disposal of the packaging	18
13. Technical data	18
14. Kompernass Handels GmbH warranty	18
14.1 Service	20
14.2 Importer	20

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal.



Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified range of applications. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

1.1 Proper use

This appliance is intended exclusively for cooking food with hot air. The appliance is designed for use in private households. Use the appliance only in dry rooms, and never use it outdoors. Any other use or use beyond that specified is considered improper use. The appliance is not intended for use in commercial or industrial environments.

1.2 Warnings and symbols used

The following warnings and symbols are used in these operating instructions, on the packaging and on the appliance (where applicable):

	DANGER! A warning with this symbol and the signal word "DANGER" indicates an imminently hazardous situation which will result in death or serious injury if not avoided.
	WARNING! A warning with this symbol and the signal word "WARNING" indicates a potentially hazardous situation which could result in death or serious injury if not avoided.
	CAUTION! A warning with this symbol and the signal word "CAUTION" indicates a potentially hazardous situation which could result in a minor or moderate injury if not avoided.
	ATTENTION! A warning with this symbol and the signal word "ATTENTION" indicates a potential situation which could result in property damage if not avoided.
	Note: A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

	Caution! Hot surface!
	Read the operating instructions.
	Do not immerse in water or other liquids.
	Suitable for dishwashers.
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.
	Alternating current.

2. Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- Before using the appliance, check whether the mains voltage corresponds to the voltage given on the type plate.
- The appliance should only be connected to an earthed mains power socket.
- Route the power cable in such a way that it cannot become trapped or damaged in any other way.
- Use the appliance only in dry indoor areas, not outdoors.
-  Never immerse the appliance, the mains cable or the plug in water or any other liquids! This could lead to a potentially fatal electric shock!
- Always disconnect the plug from the mains power socket after use, before cleaning or before moving the appliance. Pull the plug itself, not the power cable
- Do not operate the appliance if it has been dropped or is damaged in any way. Have the appliance checked and/or repaired by a qualified technician, if necessary.
- To avoid potential risks, if the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person.
- Never touch the appliance with wet hands.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Never use the appliance for purposes other than those described in these instructions. There is a risk of injury if the appliance is misused.
- Provide a stable location for the appliance.

- ▶ Route the power cable in such a way that no one can tread on it or trip over it.
- ▶ Connect the appliance to an easily accessible mains power socket. Make sure that the mains plug can be reached quickly in case of danger.
- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Risk of suffocation! Never leave children unattended with the packaging material. Keep children away from the packaging and the appliance.
- ▶ Hot steam is generated during the cooking process. Keep a safe distance away from the steam.
- ▶  Caution! Hot surface! Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns. Do not touch the interior of the appliance while it is in use. Touch only the handle and the controls.
- ▶ Do not move the appliance while it is in use. There is a risk of being burnt!
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it or changing the accessories.

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- The appliance operates exclusively with hot air. Never add oil or other liquids directly into the deep frying pot. Otherwise, there is a risk of fire!
- Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance
- Do not use the appliance near hot surfaces or flammable materials.
- Never leave the appliance unattended while it is being used.
- Never set up the appliance close to or underneath flammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- Do not insert anything into the ventilation slits on the rear of the appliance and do not cover them.

❗ ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- Protect the appliance from drips or splashing water. Do not allow any liquids to get into the ventilation slits on the rear of the appliance.
- To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- Do not use the appliance without the deep frying pot inserted!
- Hold the appliance from underneath at the side to move it. Do not use the handle of the deep frying pot.
- Use only the accessories recommended by the manufacturer.

i NOTE

- No user action is required to switch the product between 50 and 60 Hz. The product switches automatically to either 50 or 60 Hz.

3. Package contents and transport inspection

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Hot air fryer
- Deep frying pot with frying insert
- Operating instructions

i Note: Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact the Customer Service hotline (see **Service** section).

4. Appliance description

See fold-out page for illustrations

- ❶ Operating light
- ❷ Quick guide
- ❸ Temperature control
- ❹ Timer
- ❺ Frying insert (removable)
- ❻ MAX marking
- ❼ Deep frying pot
- ❽ Handle
- ❾ Mains cable
- ❿ Ventilation slits
- ⓫ Housing

5. Before first use

Before using the hot air fryer for the first time, clean all components as described in the section **Cleaning and care**.

WARNING! RISK OF FIRE!

Hot air flows out of the ventilation slits **10** on the back of the appliance.

- ▶ Never cover the ventilation slits **10**.
- ▶ Do not place the appliance directly under wall units, wall sockets or near curtains, paper or easily inflammable materials.
- ▶ Make sure to leave enough free space around the appliance so that the air can circulate well.

1) Place the appliance on a horizontal, level, stable and heat-resistant surface.

 **Note:** If you wish to place the hot air fryer under the cooker extraction hood, make sure that the cooker is switched off.

2) Plug the mains plug into a mains wall socket. Ensure that the mains socket is always within easy reach while the appliance is in operation.

3) Push the frying pot **7** with the frying insert **5** inserted into the appliance.

4) Turn the temperature control **3** to 200°C.

5) Set the timer **4** to 10–15 minutes.

✓ The appliance starts to heat up and the operating light **1** lights up.

 **Note:** During first use, you may notice a small amount of smoke and a slight odour. This is due to production residue. This is completely normal and harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

6) Allow the appliance to heat up until the end of the set time so that the heating element burns in.

✓ At the end of the set time, the appliance will switch itself off automatically.

7) Disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

8) Clean the frying pot **7** and the frying insert **5** again.

The appliance is now ready for use.

6. Achieving the best results

- As a rule, you do not need any oil to prepare food in the hot air fryer. However, adding a few drops of oil can enhance the flavour. Generally speaking, the hot air fryer can be used to prepare any dishes that can be cooked in a convection oven.
- To deep-fry in the hot air fryer, the food must be as dry as possible. Dry the food well before adding it into the frying pot 7.
- Waxy potatoes are best-suited for making potato dishes in the hot air fryer. Rinse the sliced potato pieces in fresh water to prevent them sticking to each other during cooking. Dry the potato pieces off carefully before putting them in the hot air fryer.
- Remove any ice crystals or frozen water thoroughly from frozen food.
- Make sure that breadcrumbs do not come off breaded food but adhere as firmly as possible to the food.
- Follow the preparation instructions on the packaging of the food. Set the temperature and cooking time as recommended.
- If there are no recommendations on the food packaging for preparation in a hot air fryer, follow the instructions for convection ovens.
- Avoid frying large quantities at once. For ideal browning results, we recommend cooking a maximum of 200 g of deep-frozen chips at once.
- Do not overfill the frying pot 7! Do not fill it up to more than the MAX marking 6. Make sure that the food you are frying cannot come into contact with the heating element on the upper side of the interior.
- Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed when frying foodstuffs with a high starch content.
Foods containing starch, such as chips, should therefore only be deep-fried until golden yellow instead of dark or brown. This is the only way to achieve low-acrylamide cooking.
- To ensure even browning and a crispy consistency, e.g. for chips or chicken nuggets, the fried food must be shaken or turned over 1–2 times during cooking.
 - To do this, pull the frying pot 7 out of the appliance and shake the food or turn it over using a suitable implement. Then replace the frying pot 7 in the appliance.

- When you remove the frying pot ⑦, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot ⑦ is replaced.
- You can also use the hot air fryer to prepare baked goods such as muffins or small cakes. However, dough or batter should **not be poured** directly into the frying pot ⑦. Instead, use small baking moulds such as muffin tins, which you then place in the frying pot ⑦ with the frying insert ⑤ inserted.

7. Operation

⚠ WARNING!

- ▶ Parts of the appliance get very hot during use. Touching these may cause serious burns.
- ▶ Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot ⑦ or the frying insert ⑤.
- ▶ Hot air flows out of the ventilation slits ⑩ on the back of the appliance. Do not touch this area.
- ▶ Do not move or reposition the appliance when it is in operation.

⚠ CAUTION!

- ▶ Never use the frying pot ⑦ without the frying insert ⑤.
 - ▶ Fill the frying pot ⑦ to no higher than the MAX marking ⑥ and make sure that the food does not touch the heating element inside the housing ⑪.
- 1) Set up the appliance as described in the section **Before first use**.
 - 2) Prepare the food according to the recipe and place it in the frying pot ⑦.
 - 3) Push the frying pot ⑦ into the opening on the front of the appliance.
- ⓘ **Note:** The cooking process will not start unless the frying pot ⑦ is correctly clicked into place.

7.1 Starting the cooking process

- 1) Set the timer **4** to the desired cooking time. You can set a cooking time of up to 30 minutes.
 - ✓ The appliance switches on, the operating light **1** lights up.
 - 2) Turn the temperature control **3** to the desired temperature. You can set a temperature between 80°C and 200°C.
 - ✓ The appliance starts to heat up.
- i Note:** The operating light **1** goes out occasionally and lights up again to indicate that the heating element is maintaining the temperature. When the heating element switches off because the temperature has been reached, the operating light **1** goes out. As soon as the heating element starts working, the operating light **1** lights back up.

7.2 Pausing/stopping the cooking process

You can pause the frying process at any time, e.g. to check the degree of browning or to shake or turn the food.

- 1) Pull the frying pot **7** out of the housing **11** by the handle **8**.

i Note: When you remove the frying pot **7**, the cooking programme is paused automatically. It restarts automatically as soon as the frying pot **7** is replaced. The time **4** continues running.
 - 2) Turn or shake the food in the frying pot **7** if necessary.
- ! CAUTION!**
- ▶ The frying pot **7** and the frying insert **5** are provided with a non-stick coating. To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. to turn the food or take it out.
- 3) Then replace the frying pot **7** in the appliance.
 - ✓ The cooking process continues automatically until the end of the cooking time.
 - ✓ The appliance switches itself off automatically at the end of the set cooking time.
 - 4) The end the cooking process early, turn the timer **4** to **0** minutes.
 - 5) Switch off the appliance by pulling out the mains plug.
 - 6) Have a heat-resistant base ready to put the frying pot **7** on and a container, e.g. plate or bowl, for the fried food.

⚠ WARNING!

- Use pot holders or protective gloves, if you have to touch the frying pot 7 or the frying insert 5.
- 7) Pull the frying pot 7 out of the appliance by the handle 8.
- 8) Place the frying pot 7 on a heat-resistant surface.
- 9) Remove the fried food from the frying pot 7.
- 10) Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning and putting them away.

8. Cooking times

You can use the quick guide 2 as a reference guide for cooking times and temperature settings of various dishes. The cooking times given in the following table are provided purely as guidelines. If these differ from those shown on the packaging of the food, follow the instructions provided on the packaging.

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Potato and vegetables					
Thinly sliced chips (frozen)	200 (max. 400)	18–25	200	Shake twice	Preheat for 2 min.*
Thick-cut chips (frozen)	200 (max. 400)	15–20	200	Shake twice	Preheat for 2 min.*
Fresh chips	200 (max. 400)	20–30	180–200	Shake twice	Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.*
Vegetable balls (e.g. falafel, frozen)	300	13–15	180–200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Vegetables (e.g. courgettes, aubergines, bell peppers)	320–340 (max. 350)	25–30	180–200	Turn twice	Add 1 tbsp. of oil. Cut into small pieces of approx. 2–3 cm

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Meat					
Breaded pork cutlets (frozen)	300 (2 pieces)	15-20	180-200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Pork chops	100-280 (max. 300)	18-25	180	Turn once	Preheat for 2 min.*
Chicken thighs	300 (2 pieces)	approx. 30	180	Turn once	Preheat for 2 min.*
Chicken breast	100-300	10-15	180	No	Add 1 tbsp. of oil
Chicken nuggets (frozen)	100-300	8-12	200	Turn once	Preheat for 2 min.*
Fish					
Fish fillet	150-250 (max. 270)	15-20	180	No	
Fish fingers (frozen)	100-250	10-15	200	Turn once	
Prawns in breadcrumbs (frozen)	200-300	12-18	180	Turn twice	Add 1 tbsp. of oil Preheat for 2 min.*
Snacks					
Spring rolls	100-250	15-20	180	Turn once	Oven-ready meals
Crumbed cheese	100-250	10-15	180	No	Oven-ready meals

Dish	Optimal weight (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Turn/shake	Note
Baked products					
Apple pie	250	20–25	160	No	Use a baking mould
Muffins	150 (max. 5)	15–20	180	No	Use a baking mould
Sweet snacks (e.g. cinnamon rolls or mini apple strudel)	250	approx. 20	160	No	Frozen product

*If you use the hot air fryer without pre-heating, cook the food for 2–3 minutes longer.

ⓘ Note:

- ▶ The actual cooking times may vary depending on the starting temperature and weight of the food, as well as the quality of the food. Check the food regularly during cooking and extend or shorten the cooking time accordingly.
- ▶ The hot air fryer is also ideal for heating up meals. Set the temperature to 150°C and the time to approx. 10 minutes.

9. Cleaning and care

⚠ WARNING!

- ▶ Always remove the plug from the mains power socket before cleaning the appliance.
- ▶  Never immerse the appliance in water or other liquids! This could result in a potentially fatal electric shock, and the appliance could be damaged.

⚠ WARNING!

- ▶ Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

⚠ ATTENTION!

- ▶ Do not use caustic or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These can damage the surface of the appliance and the non-stick coating of the accessories!

9.1 Cleaning the accessories

- 1) Remove the frying insert **5** from the frying pot **7**.
- 2) Remove coarse food residues.
- 3) Rinse the frying pot **7** and the frying insert **5** in warm water with a mild detergent and then rinse with fresh water.
- 4) Use a non-scouring sponge and a mild washing-up liquid to remove stubborn dirt residues. Rinse off with fresh water afterwards to remove any detergent residue.
- 5) Dry all parts well before assembly.

Note:



The frying pot **7** and frying insert **5** are dishwasher safe. After drying, there may still be moisture in cavities. Allow the accessories to dry completely in the air.

- 6) Replace the frying insert **5** in the frying pot **7**.

9.2 Cleaning the housing

- 1) Clean the appliance with a moist cloth. If required, use a mild washing-up liquid on the cloth. Afterwards, wipe it off with a cloth moistened only with water. Make sure that no liquid gets into the appliance's ventilation slits **10**!
- 2) Then dry off with a tea towel.

9.3 Cleaning the interior

- 1) Clean the interior with a soft sponge moistened with just a little water and a few drops of mild detergent.
- 2) Wipe several times with a damp microfibre cloth. Rinse it regularly in water and wring it out.
- 3) Dry the interior well with a tea towel.
- 4) If the heating elements inside the housing **11** are dirty, use a dish-washing brush and carefully remove the food residues.

CAUTION!

- Any other servicing may be performed only by an authorised service representative or Customer Service.

10. Storage

- 1) To lift or carry the appliance, place both hands under the side of the appliance. Never use the handle ❸ of the frying pot ❷!
- 2) Store the appliance with the frying pot ❷ and the frying insert ❺ inside it. This keeps the inside of the appliance and the accessories clean and dust-free.
- 3) Store the appliance in a dry and dust-free location.

11. Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance will not start.	The frying pot ❷ is not properly clicked into place.	Make sure that the frying pot ❷ is correctly fitted into the housing ❾.
The appliance is not working.	The appliance is not connected to a mains power socket.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is switched off.	Switch the appliance on by turning the timer ❹.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
The food is under-cooked or unevenly fried after the set time.	Too much food in the frying pot ❷.	Do not fill the frying pot ❷ to more than the MAX marking ❻.
	Pieces too big. The pieces of food are too close to each other.	Cut the food into smaller pieces. Turn the food or shake it several times during cooking.
	The temperature is too low or the cooking time too short.	Increase the temperature or the cooking time.
Strong smoke or odour development during cooking.	The food is in contact with the heating element and is burning.	Do not fill the frying pot ❷ to more than the MAX marking ❻.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
White smoke	There is still fat residue in the frying pot ⑦ from a previous cooking process.	Clean the frying pot ⑦ carefully after each use.
	The food is too fatty.	Fat drips on to the base of the frying pot ⑦ and burns. This does not impair the appliance or the cooking result.

If the malfunction cannot be corrected or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

12. Disposal

12.1 Disposal of the appliance



The adjacent symbol of a crossed-out dustbin means that this appliance is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states that this appliance may not be disposed of in the normal household waste at the end of its useful life, but must be taken to specially set-up collection locations, recycling depots or disposal companies.

The disposal is free of charge for the user. Protect the environment and dispose of this appliance properly.

If your old appliance has stored any personal data, you are responsible for deleting it yourself before returning it.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.

12.2 Disposal of the packaging



The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal, if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: plastics, 20–22: paper and cardboard, 80–98: composites.

13. Technical data

Power supply	220–240 V ~, 50/60 Hz
Rated power	1000 W
Usable volume, frying pot ⑦	1.5 l up to the MAX marking



This mark confirms that the product complies with the product safety requirements applicable in the UK.

14. Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion).

This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications / repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 437607_2304 available as proof of purchase.

- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 437607_2304.

14.1 Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 437607_2304

14.2 Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

For EU market



KOMPERNASS HANDELS
GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

For GB market

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston
Road
Surbiton
KT5 9NU

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή	22
1.1 Προβλεπόμενη χρήση	22
1.2 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα	22
2. Υποδείξεις ασφαλείας	24
3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς	27
4. Περιγραφή συσκευής	27
5. Πριν από την πρώτη χρήση	28
6. Πώς γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα	29
7. Χειρισμός	30
7.1 Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος	31
7.2 Διακοπή/Τερματισμός της διαδικασίας μαγειρέματος	31
8. Χρόνοι μαγειρέματος	33
9. Καθαρισμός και φροντίδα	35
9.1 Καθαρισμός των εξαρτημάτων	35
9.2 Καθαρισμός περιβλήματος	36
9.3 Καθαρισμός του εσωτερικού	36
10. Φύλαξη	36
11. Αποκατάσταση σφαλμάτων	37
12. Απόρριψη	38
12.1 Απόρριψη συσκευής	38
12.2 Απόρριψη συσκευασίας	39
13. Τεχνικά χαρακτηριστικά	39
14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	39
14.1 Σέρβις	41
14.2 Εισαγωγέας	41

1. Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη.



Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για το μαγείρεμα τροφίμων με θερμό αέρα. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά σε στεγνούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε ποτέ σε εξωτερικούς χώρους. Μια άλλη ή διαφορετική χρήση από τα ανωτέρω αναφερόμενα θεωρείται ως μη προβλεπόμενη. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εμπορικούς ή βιομηχανικούς χώρους.

1.2 Χρησιμοποιούμενες υποδείξεις προειδοποίησης και σύμβολα

Στις παρούσες οδηγίες χρήσης, στη συσκευασία και στη συσκευή χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες προειδοποιήσεις και τα σύμβολα (κατά περίπτωση):

	ΚΙΝΔΥΝΟΣ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΚΙΝΔΥΝΟΣ» επισημαίνει μια άμεση επικείμενη κατάσταση κινδύνου, η οποία θα επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να επιφέρει θάνατο ή σοβαρό τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.

	ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΠΡΟΣΟΧΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση κινδύνου, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο έναν ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό, εάν δεν αποφευχθεί.
	ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μια υπόδειξη προειδοποίησης με αυτό το σύμβολο και την προειδοποιητική λέξη «ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ» επισημαίνει μια πιθανή κατάσταση, η οποία θα μπορούσε να έχει ως επακόλουθο υλικές ζημιές, εάν δεν αποφευχθεί.
	Υπόδειξη: Μια υπόδειξη επισημαίνει επιπλέον πληροφορίες που διευκολύνουν τον χειρισμό της συσκευής.
	Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!
	Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης.
	Να μην βυθίζεται σε νερό ή σε άλλα υγρά.
	Κατάλληλο για πλύση σε πλυντήριο πιάτων.
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, είναι ασφαλή για χρήση με τρόφιμα.
	Εναλλασσόμενο ρεύμα.

2. Υποδείξεις ασφαλείας

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Πριν από την έναρξη λειτουργίας της συσκευής, ελέγχετε εάν η τάση δικτύου συμφωνεί με την αναγραφόμενη στην πινακίδα τύπου τάση δικτύου.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε μια γειωμένη πρίζα.
- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπλέκεται ή να μην μπορεί να υποστεί άλλες βλάβες.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς και όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶  Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Μετά από τη χρήση, για τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση της συσκευής, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα. Τραβάτε από το ίδιο το βύσμα δικτύου, όχι από το καλώδιο
- ▶ Σε περίπτωση που η συσκευή πέσει κάτω ή υποστεί βλάβη, απαγορεύεται να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε. Αναθέτετε τον έλεγχο και, εφόσον απαιτείται, την επισκευή της συσκευής σε εξειδικευμένο προσωπικό.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης δικτύου της συσκευής υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών ή ένα αντίστοιχα εξειδικευμένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ▶ Ποτέ μην πιάνετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από αυτούς που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες. Σε περίπτωση εσφαλμένης χρήσης της συσκευής, υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού.
- ▶ Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

- ▶ Περνάτε το καλώδιο τροφοδοσίας κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μην μπορεί να το πατήσει κανείς ή να σκοντάψει σε αυτό.
- ▶ Συνδέετε τη συσκευή σε μια εύκολα προσβάσιμη πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα να είναι γρήγορα προσβάσιμο σε περίπτωση κινδύνου.
- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας! Μην αφήνετε ποτέ μικρά παιδιά χωρίς επιτήρηση με τα υλικά συσκευασίας. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευασία και τη συσκευή.
- ▶ Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, απελευθερώνεται καυτός ατμός. Κρατάτε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό.
- ▶  Προσοχή! Καυτή επιφάνεια! Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία. Πιάνετε μόνο τη λαβή και τα στοιχεία χειρισμού.
- ▶ Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, καθώς υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό ή την αλλαγή εξαρτημάτων.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Η συσκευή λειτουργεί μόνο με θερμό αέρα. Ποτέ μη γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος απευθείας με λάδι ή άλλα υγρά. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς!
- Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τη χρήση της συσκευής
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε καυτές επιφάνειες ή εύφλεκτα υλικά.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά, ιδίως κάτω από κουρτίνες ή ντουλάπια κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στην οπή αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής και μην την καλύπτετε.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Προστατεύετε τη συσκευή από νερό που στάζει και πιτσιλάει. Μην αφήνετε υγρά να εισχωρούν στην οπή αερισμού στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ. Σε περίπτωση που η αντικολλητική επίστρωση υποστεί ζημιά, διακόψτε τη χρήση της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να έχει τοποθετηθεί το δοχείο τηγανίσματος!
- Πιάνετε τη συσκευή πλευρικά κάτω, για να τη μετακινήσετε. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή του δοχείου τηγανίσματος για αυτήν τη διαδικασία.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά προτεινόμενα από τον κατασκευαστή εξαρτήματα.

i ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για την εναλλαγή του προϊόντος μεταξύ 50 και 60 Hz, δεν απαιτείται κάποια ενέργεια από τον χρήστη. Το προϊόν προσαρμόζεται τόσο στα 50 όσο και στα 60 Hz.

3. Παραδοτέος εξοπλισμός και έλεγχος μεταφοράς

Η συσκευή παραδίδεται με τα ακόλουθα εξαρτήματα:

- Φριτζά θερμού αέρα
- Δοχείο τηγανίσματος με ένθετο τηγανίσματος
- Οδηγίες χρήσης

i Υπόδειξη: Ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού, καθώς και εάν παρατηρούνται εμφανείς ζημιές. Σε περίπτωση ελλιπούς παραδοτέου εξοπλισμού ή ζημιών λόγω ελλιπούς συσκευασίας ή μεταφοράς, απευθυνθείτε στη γραμμή εξυπηρέτησης πελατών (βλ. κεφάλαιο **Σέρβις**).

4. Περιγραφή συσκευής

Για εικόνες, ανατρέξτε στην αναδιπλούμενη σελίδα

- 1** Λυχνία ένδειξης λειτουργίας
- 2** Γρήγορες οδηγίες
- 3** Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 4** Χρονοδιακόπτης
- 5** Ένθετο τηγανίσματος (αποσπώμενο)
- 6** Σήμανση MAX
- 7** Δοχείο τηγανίσματος
- 8** Λαβή
- 9** Καλώδιο δικτύου
- 10** Οπή αερισμού
- 11** Περιβλήμα

5. Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη φριτέζα θερμού αέρα, καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο **Καθαρισμός και φροντίδα**.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

Από τις οπές αερισμού **10** στην πίσω πλευρά της συσκευής εξέρχεται θερμός αέρας.

- ▶ Ποτέ μην καλύπτετε την οπή αερισμού **10**.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ακριβώς κάτω από κρεμαστά ντουλάπια, πρίζες τοίχου ή κοντά σε κουρτίνες, χαρτιά ή εύφλεκτα υλικά.
- ▶ Αφήντε επαρκή χώρο γύρω από τη συσκευή ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί καλά ο αέρας.

1) Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια, επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες επιφάνεια.

(i) Υπόδειξη: Εάν επιθυμείτε να τοποθετήσετε τη φριτέζα θερμού αέρα στην εστία κάτω από τον απορροφητήρα, φροντίστε ώστε η εστία να είναι απενεργοποιημένη.

2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Φροντίστε ώστε να έχετε πάντα εύκολη πρόσβαση στην πρίζα όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.

3) Ωθήστε το δοχείο τηγανίσματος **7** με τοποθετημένο το ένθετο τηγανίσματος **5** στη συσκευή.

4) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **3** στους 200°C.

5) Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη **4** στα 10 έως 15 λεπτά.

✓ Η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται και η λυχνία ένδειξης λειτουργίας **1** ανάβει.

(i) Υπόδειξη: Κατά την πρώτη έναρξη λειτουργίας, ενδέχεται να παρατηρηθεί μικρή ποσότητα καπνού και οσμή λόγω των κατασκευαστικών υπολειμμάτων. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό και ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίγοντας ένα παράθυρο.

6) Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί μέχρι τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου, ώστε να κάψει το θερμαντικό στοιχείο.

✓ Η συσκευή απενεργοποιείται μετά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου.

7) Αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- 8) Καθαρίστε το δοχείο τηγανίσματος ⑦ και το ένθετο τηγανίσματος ⑤ άλλη μια φορά.

Η συσκευή είναι έτοιμη για λειτουργία.

6. Πώς γίνεται το καλύτερο τηγάνισμα

- Για την παρασκευή φαγητών στην φριτέζα θερμού αέρα, δεν απαιτείται κατά κανόνα λάδι. Η προσθήκη λίγων σταγόνων λαδιού μπορεί, ωστόσο, να ενισχύσει τη γεύση. Γενικά, με τη φριτέζα θερμού αέρα είναι δυνατή η παρασκευή όλων των φαγητών που παρασκευάζονται στον φούρνο κυκλοφορίας αέρα.
- Για το τηγάνισμα στην φριτέζα θερμού αέρα, όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι όσο πιο στεγνά γίνεται. Στεγνώνετε καλά τα προϊόν τηγανίσματος προτού γεμίσετε το δοχείο τηγανίσματος ⑦.
- Για την εκτέλεση συνταγών με πατάτες στη φριτέζα θερμού αέρα, ενδείκνυνται σκληρά είδη πατάτας. Ξεπλένετε τα κομμένα κομμάτια πατάτας με καθαρό νερό για να μην κολλήσουν μεταξύ τους κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Στεγνώνετε τα κομμάτια πατάτας προσεκτικά πριν τα τοποθετήσετε στην φριτέζα θερμού αέρα.
- Απομακρύνετε σχολαστικά ενδεχόμενους κρυστάλλους πάγου ή παγωμένο νερό από τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης.
- Προσέχετε ώστε το πανάρισμα στα παναρισμένα τρόφιμα να μην φεύγει αλλά να παραμένει κολλημένο στο προϊόν τηγανίσματος.
- Τηρείτε τις υποδείξεις παρασκευής που αναφέρονται στη συσκευασία του προϊόντος τηγανίσματος. Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος όπως προτείνεται.
- Εάν επάνω στη συσκευασία των τροφίμων δεν αναφέρονται συστάσεις για την προετοιμασία με την φριτέζα θερμού αέρα, μπορείτε να ανατρέξετε στις πληροφορίες για φούρνους κυκλοφορίας αέρα.
- Αποφεύγετε να τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες με τη μία. Για βέλτιστα αποτελέσματα ροδίσματος, συστήνουμε να παρασκευάζετε το πολύ 200 γρ. κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες με τη μία.
- Μη γεμίζετε υπερβολικά το δοχείο τηγανίσματος ⑦! Γεμίζετε το μέγιστο έως τη σήμανση MAX ⑥. Προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην μπορεί να προσεγγίσει το θερμαντικό στοιχείο στην επάνω πλευρά του εσωτερικού χώρου.

- Η ακρυλαμίδα είναι μια πιθανώς καρκινογόνος ουσία, η οποία σχηματίζεται έντονα κατά το τηγάνισμα τροφίμων που περιέχουν άμυλο. Για τον λόγο αυτό, τα τρόφιμα που περιέχουν άμυλο, όπως για παράδειγμα οι πατάτες τηγανητές, πρέπει κατά το τηγάνισμα να αποκτούν ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκουρόχρωμο ή καφέ. Μόνο έτσι παραμένει μικρό το ποσοστό ακρυλαμίδης.
- Για ένα ομοιόμορφο ρόδισμα και μια τραγανή υφή, π.χ. στις τηγανητές πατάτες ή στις κοτομπουκιές, πρέπει να ανακινήσετε ή να γυρίσετε 1–2 φορές το προϊόν τηγανίσματος κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
 - Για τον σκοπό αυτό, τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος 7 από τη συσκευή και ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος ή γυρίστε το με τη βοήθεια κατάλληλου εργαλείου. Κατόπιν, τοποθετήστε πάλι το δοχείο τηγανίσματος 7.
 - Η διαδικασία τηγανίσματος διακόπεται αυτόματα κατά την απομάκρυνση του δοχείου τηγανίσματος 7 και συνεχίζεται μόλις το δοχείο τηγανίσματος 7 επανατοποθετηθεί.
- Με τη φριτζα θερμού αέρα μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε και είδη αρτοποιίας και ζαχαροπλαστικής όπως μάφιν ή μικρά κέικ. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται η ζύμη να προστεθεί απευθείας στο δοχείο τηγανίσματος 7. Χρησιμοποιήστε μικρές φόρμες, όπως για μάφιν, τις οποίες τοποθετείτε στη συνέχεια με τη ζύμη στο δοχείο τηγανίσματος 7 με τοποθετημένο το ένθετο τηγανίσματος 5.

7. Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- ▶ Σε ορισμένα εξαρτήματα της συσκευής αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μην τα αγγίζετε, ώστε να αποφεύγετε εγκαύματα.
- ▶ Χρησιμοποιείτε πανιά κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν πρέπει να πιάσετε το δοχείο τηγανίσματος 7 ή το ένθετο τηγανίσματος 5.
- ▶ Από τις οπές αερισμού 10 στην πίσω πλευρά της συσκευής εξέρχεται θερμός αέρας. Μην πιάνετε αυτήν την περιοχή.
- ▶ Μην μετακινείτε ή αλλάζετε θέση στη συσκευή όση ώρα βρίσκεται σε λειτουργία.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το δοχείο τηγανίσματος ❷ χωρίς το ένθετο τηγανίσματος ❺.
- ▶ Γεμίζετε το δοχείο τηγανίσματος ❷ το μέγιστο έως τη σήμανση MAX ❻ και προσέχετε ώστε το προϊόν τηγανίσματος να μην αγγίζει το θερμαντικό στοιχείο στο εσωτερικό του περιβλήματος ❶.
- 1) Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο *Πριν από την πρώτη χρήση*.
- 2) Προετοιμάστε τα τρόφιμα σύμφωνα με τη συνταγή και βάλτε τα στο δοχείο τηγανίσματος ❷.
- 3) Ωθήστε το δοχείο τηγανίσματος ❷ στο άνοιγμα μπροστά στη συσκευή.
- ❗ **Υπόδειξη:** Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινάει μόνο όταν το δοχείο τηγανίσματος ❷ έχει κουμπώσει σωστά στην υποδοχή του.

7.1 Έναρξη διαδικασίας μαγειρέματος

- 1) Περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη ❹ στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος. Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος έως και 30 λεπτά.
- ✓ Η συσκευή ενεργοποιείται, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ❶ ανάβει.
- 2) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ❸ στην επιθυμητή θερμοκρασία. Έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε μια θερμοκρασία μεταξύ 80°C και 200°C.
- ✓ Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- ❗ **Υπόδειξη:** Η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ❶ σβήνει ενδιάμεσα και ανάβει πάλι ώστε να υποδηλώσει ότι το θερμαντικό στοιχείο διατηρεί τη θερμοκρασία: όταν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί, επειδή έχει επιτευχθεί η θερμοκρασία, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας σβήνει ❶. Μόλις το θερμαντικό στοιχείο αρχίσει πάλι να λειτουργεί, η λυχνία ένδειξης λειτουργίας ❶ ανάβει πάλι.

7.2 Διακοπή/Τερματισμός της διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία τηγανίσματος ανά πάσα στιγμή, π.χ. για να ελέγξετε τον βαθμό ροδίσματος ή για να ανακινήσετε ή να γυρίσετε το προϊόν τηγανίσματος.

- 1) Τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος ❷ από τη λαβή ❸ έξω από το περίβλημα ❶.

❗ **Υπόδειξη:** Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπεται αυτόματα κατά την απομάκρυνση του δοχείου τηγανίσματος 7 και συνεχίζεται μόλις το δοχείο τηγανίσματος 7 επανατοποθετηθεί. Ο χρονοδιακόπτης 4 συνεχίζει να λειτουργεί κατά τη διάρκεια της διακοπής.

2) Εάν απαιτείται, γυρίστε ή ανακινήστε το προϊόν τηγανίσματος στο δοχείο τηγανίσματος 7.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

➤ Το δοχείο τηγανίσματος 7 και το ένθετο τηγανίσματος 5 διαθέτουν μια αντικολλητική επίστρωση. Προστατεύετε την αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ., για να γυρίσετε ή να βγάλετε το προϊόν μαγειρέματος.

3) Τοποθετήστε πάλι το δοχείο τηγανίσματος 7.

✓ Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται αυτόματα έως τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

✓ Κατά τη λήξη του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος, ακούγεται ένα σύντομο σήμα και η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα.

4) Για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, περιστρέψτε τον χρονοδιακόπτη 4 στο 0.

5) Απενεργοποιήστε τη συσκευή τραβώντας το φιν από την πρίζα.

6) Έχετε έτοιμη μια θερμανθεκτική βάση για το δοχείο τηγανίσματος 7 καθώς και ένα πιάτο ή ένα μπολ για το προϊόν τηγανίσματος.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

➤ Χρησιμοποιείτε πανιά κουζίνας ή γάντια φούρνου όταν πρέπει να πιάσετε το δοχείο τηγανίσματος 7 ή το ένθετο τηγανίσματος 5.

7) Τραβήξτε το δοχείο τηγανίσματος 7 από τη λαβή 8 έξω από τη συσκευή.

8) Τοποθετήστε το δοχείο τηγανίσματος 7 επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση.

9) Αφαιρέστε το προϊόν τηγανίσματος από το δοχείο τηγανίσματος 7.

10) Αφήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα να κρυώσουν καλά, πριν τα καθαρίσετε και τα αποθηκεύσετε.

8. Χρόνοι μαγειρέματος

Οι γρήγορες οδηγίες **2** εξυπηρετούν ως κατατοπιστική βοήθεια για τις ρυθμίσεις χρόνου μαγειρέματος και θερμοκρασίας των διαφορετικών φαγητών. Οι αναφερόμενοι στον ακόλουθο πίνακα χρόνοι μαγειρέματος αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Σε περίπτωση που οι οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος μαγειρέματος διαφέρουν από τα στοιχεία του πίνακα, τηρείτε τις οδηγίες στη συσκευασία.

Πιάτο	Βέλτιστο βάρος (γρ.)	Χρόνος (Ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Γύρισμα/ ανακίνηση	Σημείωση
Πατάτες και λαχανικά					
Λεπτές πατάτες τηγανητές (βαθιάς κατάψυξης)	200 (μέγ. 400)	18-25	200	Ανακίνηση 2 φορές	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Παχιές πατάτες τηγανητές (βαθιάς κατάψυξης)	200 (μέγ. 400)	15-20	200	Ανακίνηση 2 φορές	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Φρέσκες πατάτες τηγανητές	200 (μέγ. 400)	20-30	180-200	Ανακίνηση 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι Προθέρμανση 2 λεπτά *
Μπαλάκια λαχανικών (π.χ. φαλάφελ, βαθιάς κατάψυξης)	300	13-15	180-200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Λαχανικά (π.χ. κολοκύθια, μελιτζάνες, πιπεριές)	320-340 (μέγ. 350)	25-30	180-200	Γύρισμα 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι. Κόβετε σε μικρά κομμάτια 2-3 cm
Κρέας					
Χοιρινό σνίτσελ πανέ (βαθιάς κατάψυξης)	300 (2 τεμάχια)	15-20	180-200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Χοιρινά φιλέτα	100-280 (μέγ. 300)	18-25	180	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Μπούτι κοτόπουλου	300 (2 τεμάχια)	περ. 30	180	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *

Πιάτο	Βέλτιστο βάρος (γρ.)	Χρόνος (Ελάχ.)	Θερμοκρασία (°C)	Γύρισμα/ ανακίνηση	Σημείωση
Στήθος κοτόπουλου	100-300	10-15	180	όχι	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι
Κοτομπουκιές (βαθιάς κατάψυξης)	100-300	8-12	200	Γύρισμα 1 φορά	Προθέρμανση 2 λεπτά *
Ψάρι					
Φιλέτο ψαριού	150-250 (μέγ. 270)	15-20	180	όχι	
Ψαροκροκέτες (βαθιάς κατάψυξης)	100 - 250	10-15	200	Γύρισμα 1 φορά	
Παναρισμένες γαρίδες (βαθιάς κατάψυξης)	200-300	12-18	180	Γύρισμα 2 φορές	Προσθήκη 1 ΚΣ λάδι Προθέρμανση 2 λεπτά *
Σνακ					
Σπρινγκ ρολς	100-250	15-20	180	Γύρισμα 1 φορά	Πιάτο έτοιμο για ψήσιμο στον φούρνο
Παναρισμένο τυρί	100-250	10-15	180	όχι	Πιάτο έτοιμο για ψήσιμο στον φούρνο
Αρτοσκευάσματα					
Μηλόπιτα	250	20-25	160	όχι	Χρησιμοποιήστε ταψί
Μάφιν	150 (μέγ. 5 τεμ.)	15-20	180	όχι	Χρησιμοποιήστε ταψί
Γλυκά σνακ (π.χ. ρολάκια κανέλας ή μίνι στρούντελ μήλου)	250	περ. 20	160	όχι	Προϊόν βαθιάς κατάψυξης

* Εάν χρησιμοποιήσετε τη φριτζα θερμού αέρα χωρίς προθέρμανση, αφήστε τα φαγητά να μαγειρευτούν για 2-3 λεπτά παραπάνω.

❗ Υπόδειξη:

- Οι πραγματικοί χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να διαφέρουν αναλόγως της αρχικής θερμοκρασίας και του βάρους του προϊόντος μαγειρέματος καθώς και της ποιότητας των χρησιμοποιούμενων τροφίμων. Ελέγχετε, εάν απαιτείται, τακτικά την κατάσταση μαγειρέματος και αυξάνετε ή μειώνετε τον χρόνο μαγειρέματος αντίστοιχα.
- Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη φριτζά θερμού αέρα και για το ζέσταμα φαγητών. Για τον σκοπό αυτό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περ. 10 λεπτά.

9. Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέετε πάντα το βύσμα από την πρίζα.
-  Μη βυθίζετε σε καμία περίπτωση τη συσκευή σε υγρά! Μπορεί να προκύψει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία και η συσκευή να υποστεί φθορά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει καλά πριν από τον καθαρισμό.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε δραστικά ή τριβικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό, όπως γάλα καθαρισμού ή ατσαλόμαλλο. Αυτά ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της συσκευής και στην αντικολλητική επίστρωση των εξαρτημάτων!

9.1 Καθαρισμός των εξαρτημάτων

- 1) Βγάλτε το ένθετο τηγανίσματος **5** έξω από το δοχείο τηγανίσματος **7**.
- 2) Αφαιρέστε τα χοντρά υπολείμματα τροφίμων.
- 3) Πλύνετε το δοχείο τηγανίσματος **7** και το ένθετο τηγανίσματος **5** σε ζεστό νερό με ήπιο απορρυπαντικό και στη συνέχεια ξεπλύνετε με καθαρό νερό.
- 4) Σε περίπτωση έντονων ακαθαρσιών, χρησιμοποιήστε ένα μη τριβικό σφουγγάρι με ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε ξανά με καθαρό νερό ώστε να απομακρύνετε ενδεχόμενα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- 5) Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν από τη συναρμολόγηση.

❗ Υπόδειξη:



Το δοχείο τηγανίσματος ⑦ και το ένθετο τηγανίσματος ⑤ πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μετά το στέγνωμα, ενδέχεται να υπάρχει ακόμα υγρασία στα κοίλα σημεία. Αφήστε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν καλά στον αέρα.

- 6) Τοποθετήστε πάλι το ένθετο τηγανίσματος ⑤ στο δοχείο τηγανίσματος ⑦.

9.2 Καθαρισμός περιβλήματος

- 1) Καθαρίστε τη συσκευή με ένα νωπό πανί. Εάν χρειαστεί, προσθέστε στο πανί ένα ήπιο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά με ένα πανί βρεγμένο μόνο με νερό. Φροντίστε ώστε να μην εισχωρήσει υγρό στην οπή αερισμού ⑩ της συσκευής!
- 2) Στεγνώστε, στη συνέχεια, με μια πετσέτα κουζίνας.

9.3 Καθαρισμός του εσωτερικού

- 1) Καθαρίζετε τον εσωτερικό χώρο με ένα μαλακό σφουγγάρι το οποίο έχετε υγράνει μόνο με λίγο νερό και με μερικές σταγόνες ενός ήπιου απορρυπαντικού.
- 2) Σκουπίστε πολλές φορές με ένα νωπό πανί μικροϊνών. Ξεπλύνετε στο ενδιάμεσο με νερό και αφήστε να στεγνώσει.
- 3) Στεγνώστε καλά το εσωτερικό με μια πετσέτα κουζίνας.
- 4) Εάν οι θερμαντικές ράβδοι στο εσωτερικό του περιβλήματος ⑪ είναι βρώμικες, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού και απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα τροφίμων.

❗ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Οι υπόλοιπες εργασίες συντήρησης επιτρέπεται να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα εξειδικευμένα συνεργεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.

10. Φύλαξη

- 1) Αнуψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή και με τα δύο χέρια πλευρικά κάτω από τη συσκευή. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη λαβή ⑧ του δοχείου τηγανίσματος ⑦ για αυτή τη διαδικασία!
- 2) Φυλάξτε τη συσκευή με τοποθετημένο το δοχείο τηγανίσματος ⑦ και το ένθετο τηγανίσματος ⑤. Έτσι, το εσωτερικό της συσκευής και τα εξαρτήματα παραμένουν καθαρά και χωρίς σκόνες.
- 3) Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

11. Αποκατάσταση σφαλμάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν ξεκινάει.	Το δοχείο τηγανίσματος 7 δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Προσέξτε για σωστή έδραση του δοχείου τηγανίσματος 7 στο περίβλημα 11 .
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
	Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.	Ενεργοποιήστε τη συσκευή περιστρέφοντας τον χρονοδιακόπτη 4 .
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
Τα φαγητά στον ρυθμισμένο χρόνο δεν έχουν μαγειρευτεί ακόμα ή έχουν τηγανιστεί ανομοιόμορφα.	Πολύ μεγάλη ποσότητα τροφίμων στο δοχείο τηγανίσματος 7 .	Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX 6 στο δοχείο τηγανίσματος 7 .
	Πολύ μεγάλα κομμάτια. Τα φαγητά είναι πολύ κοντά το ένα στο άλλο.	Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια. Γυρίζετε τα φαγητά ή ανακινείτε τα πολλές φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε τη θερμοκρασία ή επιμηκύνετε τον χρόνο μαγειρέματος.
Δημιουργείται πολύς καπνός ή οσμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.	Τα φαγητά αγγίζουν το θερμαντικό στοιχείο και καίγονται εκεί.	Μην υπερβαίνετε τη σήμανση MAX 6 στο δοχείο τηγανίσματος 7 .

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΛΥΣΕΙΣ
Λευκοί ατμοί καπνού	Στο δοχείο τηγανίσματος ⑦ υπάρχουν ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενη διαδικασία μαγειρέματος.	Καθαρίζετε προσεκτικά το δοχείο τηγανίσματος ⑦ μετά από κάθε χρήση.
	Τα φαγητά έχουν πολύ λίπος.	Στάζει λίπος στον πυθμένα του δοχείου τηγανίσματος ⑦ και καίγεται. Αυτό δεν επηρεάζει ούτε τη συσκευή ούτε το αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

12. Απόρριψη

12.1 Απόρριψη συσκευής



Το παρακείμενο σύμβολο ενός διαγραμμένου τροχήλατου κάδου απορριμμάτων υποδηλώνει ότι η συσκευή αυτή υπόκειται στην οδηγία 2012/19/EU. Σύμφωνα με αυτήν την οδηγία, δεν επιτρέπεται να απορρίψετε αυτήν τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος του κύκλου ζωής της, αλλά σε ειδικά διαμορφωμένα σημεία συλλογής, κέντρα ανακύκλωσης ή επιχειρήσεις απόρριψης.

Η δυνατότητα απόρριψης παρέχεται δωρεάν. Φροντίζετε το περιβάλλον και τηρείτε τις οδηγίες απόρριψης.

Εφόσον η παλαιά συσκευή σας περιέχει δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, φέρετε εσείς οι ίδιοι την ευθύνη της διαγραφής τους προτού την επιστρέψετε.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή του δήμου σας.

12.2 Απόρριψη συσκευασίας



Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος και τις τεχνικές απόρριψης και, ως εκ τούτου, είναι ανακυκλώσιμα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας που δεν χρησιμοποιούνται πλέον σύμφωνα με τους κατά τόπους ισχύοντες κανονισμούς.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία: 1-7: Πλαστικά, 20-22: Χαρτί και χαρτόνι, 80-98: Συνθετικά υλικά.

13. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220-240 V ~, 50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς	1000 W
Ωφέλιμος όγκος δοχείου τηγανίσματος 7	1,5 λίτρο έως τη σήμανση MAX



Με αυτό το σύμβολο επιβεβαιώνεται ότι το προϊόν πληροί τις απαιτήσεις περί ασφάλειας προϊόντων που ισχύουν στη Μεγάλη Βρετανία.

14. Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,
Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.
Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς.

Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν. Η αντικατάσταση του προϊόντος συνεπάγεται, σύμφωνα με τον ΝΟΜΟΣ 2251/1994, ανανέωση του χρόνου εγγύησης. Για την Κύπρο ισχύει: Η επισκευή ή η αντικατάσταση του προϊόντος δε συνεπάγεται ανανέωση του χρόνου εγγύησης.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα. Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση.

Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (IAN) 437607_2304 ως απόδειξη για την αγορά.

- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **σέρβις τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και τότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 437607_2304 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

14.1 Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 00800 490826606
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4241
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 437607_2304

14.2 Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

Για την αγορά της EE



KOMPERNASS HANDELS
GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

Για την αγορά της MB

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston
Road
Surbiton
KT5 9NU

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung	44
1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	44
1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole	44
2. Sicherheitshinweise	46
3. Lieferumfang und Transportinspektion	49
4. Gerätebeschreibung	49
5. Vor dem ersten Gebrauch	50
6. So gelingt das Frittieren am besten	51
7. Bedienen	52
7.1 Garvorgang starten	53
7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden	53
8. Garzeiten	54
9. Reinigen und Pflegen	56
9.1 Zubehör reinigen	57
9.2 Gehäuse reinigen	57
9.3 Innenraum reinigen	57
10. Aufbewahren	58
11. Fehler beheben	58
12. Entsorgung	60
12.1 Gerät entsorgen	60
12.2 Verpackung entsorgen	60
13. Technische Daten	61
14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH	61
14.1 Service	63
14.2 Importeur	63

1. Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung.



Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln mit heißer Luft vorgesehen. Das Gerät ist für die Benutzung in privaten Haushalten konzipiert. Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Das Gerät ist nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen vorgesehen.

1.2 Verwendete Warnhinweise und Symbole

In der vorliegenden Bedienungsanleitung, auf der Verpackung und dem Gerät werden folgende Warnhinweise und Symbole verwendet (falls zutreffend):

	GEFAHR! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „GEFAHR“ kennzeichnet eine unmittelbar bevorstehende Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.
	WARNUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „WARNUNG“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben könnte.
	VORSICHT! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „VORSICHT“ kennzeichnet eine mögliche Gefährdungssituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben könnte.

	ACHTUNG! Ein Warnhinweis mit diesem Symbol und dem Signalwort „ACHTUNG“ kennzeichnet eine mögliche Situation, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden zur Folge haben könnte.
	Hinweis: Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.
	Vorsicht! Heiße Oberfläche!
	Bedienungsanleitung lesen.
	Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
	Spülmaschinengeeignet.
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.
	Wechselstrom.

2. Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Netzspannung übereinstimmt.
- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- ▶ Führen Sie das Netzkabel so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- ▶  Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!
- ▶ Ziehen Sie nach Gebrauch, zur Reinigung oder zum Bewegen des Gerätes immer den Netzstecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nur am Netzstecker selbst, nicht am Netzkabel
- ▶ Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen Händen.

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben. Bei Missbrauch des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.

- ▶ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- ▶ Schließen Sie das Gerät an eine leicht zugängliche Steckdose an. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Erstickungsgefahr! Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Halten Sie Kinder von der Verpackung und vom Gerät fern.
- ▶ Während des Garvorgangs wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- ▶  Vorsicht! Heiße Oberfläche! Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie das Innere des Gerätes nicht, wenn es in Betrieb ist. Fassen Sie nur den Griff und die Bedienelemente an.
- ▶ Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs, es besteht Verbrennungsgefahr!
- ▶ Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder Zubehör wechseln.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Das Gerät arbeitet nur mit Heißluft. Füllen Sie niemals Öl oder andere Flüssigkeiten direkt in den Frittiertopf. Es besteht sonst Brandgefahr!
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder brennbaren Materialien.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von oder unter brennbaren Gegenständen auf, insbesondere nicht unter Gardinen oder Hängeschränke.
- ▶ Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes und decken Sie diese nicht ab.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Schützen Sie das Gerät vor Tropf- und Spritzwasser. Lassen Sie keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze auf der Rückseite des Gerätes gelangen.
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Frittiertopf!
- ▶ Fassen Sie seitlich unter das Gerät, um es zu bewegen. Verwenden Sie dazu nicht den Griff des Frittiertopfs.
- ▶ Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.

HINWEIS

- ▶ Es ist keine Aktion seitens der Benutzer erforderlich, um das Produkt zwischen 50 und 60 Hz umzustellen. Das Produkt passt sich sowohl für 50 als auch für 60 Hz an.

3. Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Heißluftfritteuse
- Frittiertopf mit Frittiereinsatz
- Bedienungsanleitung

i Hinweis: Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

4. Gerätebeschreibung

Abbildungen siehe Ausklappseite

- ➊ Betriebsindikationsleuchte
- ➋ Schnellanleitung
- ➌ Temperaturregler
- ➍ Timer
- ➎ Frittiereinsatz (herausnehmbar)
- ➏ MAX-Markierung
- ➐ Frittiertopf
- ➑ Griff
- ➒ Netzkabel
- ➓ Lüftungsschlitze
- ➔ Gehäuse

5. Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Heißluftfritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie alle Teile wie im Kapitel **Reinigen und Pflegen** beschrieben.

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

Aus den Lüftungsschlitzen **10** auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft.

- ▶ Verdecken Sie niemals die Lüftungsschlitze **10**.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter Oberschränken, Wandsteckdosen oder in der Nähe von Gardinen, Papier oder leicht entzündlichen Materialien auf.
 - ▶ Achten Sie darauf, genügend Freiraum um das Gerät zu lassen, damit die Luft gut zirkulieren kann.
- 1) Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
 - i Hinweis:** Wenn Sie die Heißluftfritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.
 - 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. Achten Sie darauf, dass die Steckdose stets erreichbar ist, wenn das Gerät im Betrieb ist.
 - 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittiereinsatz **5** in das Gerät.
 - 4) Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf 200°C.
 - 5) Stellen Sie den Timer **4** auf 10 bis 15 Minuten.
 - ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Betriebsindikationsleuchte **1** leuchtet auf.
 - i Hinweis:** Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
 - 6) Lassen Sie das Gerät bis zum Ende der eingestellten Zeit aufheizen, damit sich das Heizelement einbrennt.
 - ✓ Am Ende der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät aus.
 - 7) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 8) Reinigen Sie den Frittiertopf **7** und den Frittiereinsatz **5** noch einmal.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

6. So gelingt das Frittieren am besten

- Für die Zubereitung von Speisen in der Heißluftfritteuse wird in der Regel kein Öl benötigt. Die Zugabe von einigen Tropfen Öl kann jedoch den Geschmack verstärken. Generell lassen sich mit der Heißluftfritteuse alle Speisen zubereiten, die im Umluftbackofen gelingen.
- Für das Frittieren in der Heißluftfritteuse müssen alle Lebensmittel möglichst trocken sein. Trocknen Sie das Frittiertgut gut ab, bevor Sie es in den Frittiertopf **7** einfüllen.
- Für die Zubereitung von Kartoffelgerichten in der Heißluftfritteuse sind festkochende Kartoffelsorten am besten geeignet. Spülen Sie die geschnittenen Kartoffelstücke mit klarem Wasser ab, um ein Aneinanderkleben während des Garvorgangs zu verhindern. Trocknen Sie die Kartoffelstücke sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Heißluftfritteuse geben.
- Entfernen Sie eventuelle Eiskristalle oder gefrorenes Wasser gründlich von tiefgefrorenen Lebensmitteln.
- Achten Sie darauf, dass die Panade sich nicht von panierten Lebensmitteln löst, sondern möglichst fest am Frittiertgut anhaftet.
- Halten Sie sich an den Zubereitungshinweisen auf der Verpackung des Frittiertguts. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit so ein wie empfohlen.
- Wenn auf der Verpackung der Lebensmittel keine Empfehlungen für die Zubereitung mit der Heißluftfritteuse vorhanden sind, orientieren Sie sich an den Angaben für Umluftbackofen.
- Vermeiden Sie es, große Mengen auf einmal zu frittieren. Für optimale Bräunungsergebnisse empfehlen wir, maximal 200 g tiefgefrorene Pommes frites auf einmal zuzubereiten.
- Überfüllen Sie den Frittiertopf **7** nicht! Füllen Sie ihn maximal bis zur MAX-Markierung **6**. Achten Sie darauf, dass das Frittiertgut nicht an das Heizelement an der Oberseite des Innenraums gelangen kann.
- Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln gebildet wird. Stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, sollten daher nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
- Für eine gleichmäßige Bräunung und eine krosse Konsistenz, z. B. bei Pommes frites oder Chicken Nuggets, muss das Frittiertgut während des Garvorgangs 1–2 Mal geschüttelt oder gewendet werden.

- Hierzu ziehen Sie den Frittiertopf **7** aus dem Gerät und schütteln Sie das Frittiergut oder wenden Sie es unter Zuhilfenahme von geeignetem Besteck. Setzen Sie dann den Frittiertopf **7** wieder ein.
- Der Frittiervorgang wird beim Herausziehen des Frittiertopfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittiertopf **7** wieder eingesetzt wird.
- Sie können mit der Heißluftfritteuse auch Backwaren wie Muffins oder kleine Kuchen zubereiten. Dabei darf der Teig **auf keinen Fall** direkt in den Frittiertopf **7** gegeben werden. Nutzen Sie hierfür kleine Backformen wie Muffinförmchen, die Sie dann mit dem Teig in den Frittiertopf **7** mit eingesetztem Frittiereinsatz **5** stellen.

7. Bedienen

WARNUNG!

- ▶ Teile des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittiertopf **7** oder den Frittiereinsatz **5** anfassen müssen.
- ▶ Aus den Lüftungsschlitzen **10** auf der Rückseite des Gerätes entströmt heiße Luft. Fassen Sie nicht in diesen Bereich.
- ▶ Bewegen oder versetzen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.

ACHTUNG!

- ▶ Verwenden Sie den Frittiertopf **7** nie ohne Frittiereinsatz **5**.
 - ▶ Füllen Sie den Frittiertopf **7** maximal bis zur MAX-Markierung **6** und achten Sie darauf, dass das Frittiergut das Heizelement im Inneren des Gehäuses **11** nicht berührt.
- 1) Stellen Sie das Gerät so auf, wie im Kapitel **Vor dem ersten Gebrauch** beschrieben.
 - 2) Bereiten Sie die Lebensmittel nach Rezept vor und geben Sie sie in den Frittiertopf **7**.
 - 3) Schieben Sie den Frittiertopf **7** in die Öffnung vorne am Gerät.
-  **Hinweis:** Der Garvorgang lässt sich nur starten, wenn der Frittiertopf **7** korrekt in seiner Aufnahme eingerastet ist.

7.1 Garvorgang starten

- 1) Drehen Sie den Timer **4** auf die gewünschte Garzeit. Sie können eine Garzeit von bis zu 30 Minuten einstellen.
 - ✓ Das Gerät schaltet sich ein, die Betriebsindikationsleuchte **1** leuchtet auf.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **3** auf die gewünschte Temperatur. Sie können eine Temperatur zwischen 80° C und 200° C einstellen.
 - ✓ Das Gerät beginnt aufzuheizen.
- i Hinweis:** Die Betriebsindikationsleuchte **1** erlischt zwischenzeitlich und leuchtet wieder auf, um anzuzeigen, dass das Heizelement die Temperatur hält: Wenn das Heizelement abschaltet, weil die Temperatur erreicht wurde, erlischt die Betriebsindikationsleuchte **1**. Sobald das Heizelement wieder arbeitet, leuchtet die Betriebsindikationsleuchte **1** wieder auf.

7.2 Garvorgang unterbrechen / beenden

Sie können den Frittivorgang jederzeit unterbrechen, z. B. um den Bräunungsgrad zu überprüfen oder das Frittiergut zu schütteln oder zu wenden.

- 1) Ziehen Sie den Frittiertopf **7** am Griff **8** aus dem Gehäuse **11** heraus.
 - i Hinweis:** Der Garvorgang wird beim Herausziehen des Frittiertopfs **7** automatisch unterbrochen und läuft weiter, sobald der Frittiertopf **7** wieder eingesetzt wird. Der Timer **4** läuft während der Unterbrechung weiter.
- 2) Wenden oder schütteln Sie ggf. das Frittiergut im Frittiertopf **7**.
- ! ACHTUNG!**
 - ▶ Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Schützen Sie die Antihafbeschichtung, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen, um das Gargut zu wenden oder herauszunehmen.
- 3) Setzen Sie den Frittiertopf **7** wieder ein.
 - ✓ Der Garvorgang wird bis zum Ende der Garzeit automatisch fortgeführt.
 - ✓ Am Ende der eingestellten Garzeit ertönt ein kurzes Signal und das Gerät schaltet sich automatisch ab.
- 4) Um den Garvorgang vorzeitig zu beenden, drehen Sie den Timer **4** auf **0**.
- 5) Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- 6) Halten Sie eine hitzebeständige Unterlage für den Frittiertopf **7** sowie ein Gefäß, z. B. Teller oder Schüssel, für das Frittiergut bereit.

WARNUNG!

- Verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Frittiertopf **7** oder den Frittiereinsatz **5** anfassen müssen.
- 7) Ziehen Sie den Frittiertopf **7** am Griff **8** aus dem Gerät heraus.
- 8) Stellen Sie den Frittiertopf **7** auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 9) Entnehmen Sie das Frittiergut aus dem Frittiertopf **7**.
- 10) Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.

8. Garzeiten

Die Schnellanleitung **2** dient als Orientierungshilfe für die Garzeit- und Temperatureinstellungen verschiedener Speisen. Die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Garzeiten sind reine Richtwerte. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Garguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie den Anweisungen auf der Verpackung.

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/schütteln	Anmerkung
Kartoffeln und Gemüse					
Dünne Pommes frites (tiefgefroren)	200 (max. 400)	18-25	200	2 x schütteln	2 Min. vorheizen*
Dicke Pommes frites (tiefgefroren)	200 (max. 400)	15-20	200	2 x schütteln	2 Min. vorheizen*
frische Pommes frites	200 (max. 400)	20-30	180-200	2 x schütteln	1 EL Öl hinzufügen 2 Min. vorheizen*
Gemüsebällchen (z. B. Falafel, tiefgefroren)	300	13-15	180-200	1 x wenden	2 Min. vorheizen*

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/schütteln	Anmerkung
Gemüse (z.B. Zucchini, Auberginen, Paprika)	320-340 (max. 350)	25-30	180-200	2 x wenden	1 EL Öl hinzufügen. In 2-3 cm kleine Stücke schneiden
Fleisch					
Panierte Schweineschnitzel (tiefgefroren)	300 (2 Stück)	15-20	180-200	1 x wenden	2 Min. vorheizen*
Schweinekoteletts	100-280 (max. 300)	18-25	180	1 x wenden	2 Min. vorheizen*
Hähnchen-Schenkel	300 (2 Stück)	ca. 30	180	1 x wenden	2 Min. vorheizen*
Hähnchen-Brust	100-300	10-15	180	nein	1 EL Öl hinzufügen
Chicken Nuggets (tiefgefroren)	100-300	8-12	200	1 x wenden	2 Min. vorheizen*
Fisch					
Fischfilet	150-250 (max 270)	15-20	180	nein	
Fischstäbchen (tiefgefroren)	100-250	10-15	200	1 x wenden	
Panierte Garnelen (tiefgefroren)	200-300	12-18	180	2 x wenden	1 EL Öl hinzufügen 2 Min. vorheizen*
Snacks					
Frühlingsrolle	100-250	15-20	180	1 x wenden	Ofenfertig-gericht
Panierter Backkäse	100-250	10-15	180	nein	Ofenfertig-gericht

Gericht	Optimales Gewicht (g)	Zeit (Min)	Temperatur (°C)	wenden/schütteln	Anmerkung
Backwaren					
Apfelkuchen	250	20-25	160	nein	Backform verwenden
Muffins	150 (max. 5 St.)	15-20	180	nein	Backform verwenden
Süße Snacks (z. B. Zimtschnecken oder Mini-Apfelstrudel)	250	ca. 20	160	nein	Tiefkühlprodukt

* Falls Sie die Heißluftfritteuse ohne Aufheizen verwenden, lassen Sie die Speisen 2-3 Minuten länger garen.

Hinweis:

- Die tatsächliche Garzeiten können je nach Ausgangstemperatur und Gewicht des Gargutes sowie der Qualität der verwendeten Lebensmittel variieren. Prüfen Sie ggf. den Garzustand regelmäßig und verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit entsprechend.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Stellen Sie hierzu die Temperatur auf 150 °C für ca. 10 Minuten ein.

9. Reinigen und Pflegen

WARNUNG!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
-  Auf keinen Fall darf das Gerät in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.

WARNUNG!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

ACHTUNG!

- Verwenden Sie zur Reinigung keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/-materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes und die Antihafbeschichtung des Zubehörs beschädigen!

9.1 Zubehör reinigen

- 1) Nehmen Sie den Frittiereinsatz **5** aus dem Frittiertopf **7** heraus.
- 2) Entfernen Sie grobe Lebensmittelreste.
- 3) Spülen Sie den Frittierkob **7** und den Frittiereinsatz **5** in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel und spülen Sie sie anschließend mit klarem Wasser nach.
- 4) Nutzen Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen einen nicht scheuernden Schwamm mit einem milden Spülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen.
- 5) Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen gut ab.

Hinweis:



Der Frittiertopf **7** und der Frittiereinsatz **5** sind spülmaschinengeeignet.

Nach dem Abtrocknen kann sich immer noch Feuchtigkeit in Hohlräumen befinden. Lassen Sie die Zubehörteile vollständig an der Luft trocknen.

- 6) Setzen Sie den Frittiereinsatz **5** wieder in den Frittiertopf **7**.

9.2 Gehäuse reinigen

- 1) Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie danach mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch gründlich nach. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze **10** des Gerätes gelangt!
- 2) Trocknen Sie anschließend mit einem Geschirrtuch ab.

9.3 Innenraum reinigen

- 1) Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen Schwamm, der mit nur wenig Wasser angefeuchtet wurde, und einigen Tropfen eines milden Reinigungsmittels.
- 2) Wischen Sie mehrmals mit einem feuchten Mikrofasertuch nach. Waschen Sie es zwischendurch in Wasser aus und wringen Sie es aus.
- 3) Trocknen Sie den Innenraum mit einem Geschirrtuch gut ab.
- 4) Sollten die Heizstäbe im Inneren des Gehäuses **11** verunreinigt sein, verwenden Sie eine Spülbürste und entfernen Sie vorsichtig die Speisereste.

⚠ **ACHTUNG!**

- Andere Wartungsarbeiten dürfen nur von einem autorisierten Fachbetrieb oder dem Kundendienst durchgeführt werden.

10. Aufbewahren

- 1) Heben oder tragen Sie das Gerät, indem Sie mit beiden Händen seitlich unter das Gerät fassen. Nutzen Sie dazu niemals den Griff **8** des Frittiertopfs **7**!
- 2) Verstauen Sie das Gerät mit eingesetztem Frittiertopf **7** und Frittiereinsatz **5**. So bleiben das Innere des Gerätes und das Zubehör sauber und staubfrei.
- 3) Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und staubfreien Ort auf.

11. Fehler beheben

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät lässt sich nicht starten.	Der Frittiertopf 7 ist nicht richtig eingerastet.	Achten Sie auf einen korrekten Sitz des Frittiertopfs 7 im Gehäuse 11 .
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät durch Drehen des Timers 4 ein.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundenservice.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Die Speisen sind in der eingestellten Zeit noch nicht gar oder ungleichmäßig frittiert.	Zu große Menge an Lebensmitteln im Frittiertopf ⑦.	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung ⑥ im Frittiertopf ⑦.
	Zu große Stücke. Speisen liegen zu dicht aneinander.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke. Wenden Sie die Speisen oder schütteln Sie sie mehrmals während des Garvorgangs.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder die Garzeit zu kurz.	Erhöhen Sie die Temperatur oder verlängern Sie die Garzeit.
Starke Rauch- oder Geruchsentwicklung während des Garvorgangs.	Speisen berühren das Heizelement und verbrennen daran.	Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung ⑥ im Frittiertopf ⑦.
Weiße Rauchschwaden	Im Frittiertopf ⑦ sind noch Fettrückstände aus einem vorherigen Garvorgang.	Reinigen Sie den Frittiertopf ⑦ sorgfältig nach jeder Benutzung.
	Die Speisen sind sehr fettig.	Fett tropft auf den Boden des Frittiertopfes ⑦ und verbrennt. Das beeinträchtigt weder das Gerät noch das Garergebnis.

Sollten sich die Störungen nicht beheben lassen oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

12. Entsorgung

12.1 Gerät entsorgen



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Lebensmittelhändler, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bis zu drei Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. LIDL bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben.



Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

12.2 Verpackung entsorgen



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

13. Technische Daten

Netzspannung	220–240 V ~, 50/60 Hz
Nennleistung	1000 W
Nutzvolumen Frittierkopf ⑦	1,5 l bis zur MAX-Markierung



Dieses Zeichen bestätigt, dass das Produkt den in Großbritannien geltenden Anforderungen an die Produktsicherheit entspricht.

14. Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Kassenbon gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Serviceniederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN) 437607_2304 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 437607_2304 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

14.1 Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 437607_2304

14.2 Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

Für den EU-Markt



KOMPERNASS HANDELS
GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
DEUTSCHLAND
www.kompernass.com

Für den GB-Markt

Lidl Great Britain Ltd
Lidl House 14 Kingston
Road
Surbiton
KT5 9NU

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
07/2023 · Ident.-No.: SHLF1000A2-052023-2

IAN 437607_2304